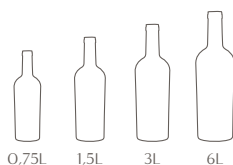


ROTWEINE

Mille 1

DER WEIN, ZU DEM NIEMAND NEIN SAGEN WIRD



0,75L 1,5L 3L 6L

VERFÜGBARE GRÖSSEN



BEZEICHNUNG

Garda DOC Rosso



REBSORTE

Merlot und Rebo



BODEN

Kieseliger Moränenboden mit Lehm.



AUSBILDUNGSSYSTEM

Guyot.



DICHTE PRO HEKTAR/ERTRAG PRO PFLANZE

5500 Pflanzen/ha – 1,7 kg/Pflanze.



HERSTELLUNG

Handverlesene Trauben – Vertikales Abbeeren – Kalte Vorgärungsmazeration für 24 Stunden bei 8/10 °C – Alkoholische Gärung für 20/22 Tage mit 2 Umpumpen auf den Schalen – Abstich und anschließende Reifung des Weins in 500-Liter-Tonneaux und 2000-Liter-Holzfässer für 18 Monaten-Flaschenreifung für 10 Monate.



SICHT

Mille 1 hat eine intensive, fast blutartige rotviolette Farbe, dick und kompakt, deren Farbnuancen an Auberginenschale grenzen. Rein und mit großzügigem Körper zeigt er seine Extrakte mit einer dichten, vollmundigen Glycerinmasse, die aus dem Glas tropft.



NASE

Die Nase ist eine friedliche Invasion blumiger Düfte wie Alpenveilchen, Veilchen und Holunderblüten, gefolgt von einer Explosion fruchtiger und würziger Düfte, vor allem Blaubeere und Wacholder, Holz und Zimt.



GAUMEN

Im Mund verflechten sich süße und seidige Geschmacksmuster; Moränen-Erdbeer-, Stachelbeer- und Pflaumenmarmelade wechseln sich in einer abgestimmten Gaumenbalance mit Salzigkeit und kraftvoller Struktur ab. Leichte Noten von französischer Eiche Wesen schnell verdunsten.



LEBENSMITTELPAIRING

Die gastronomischen Kombinationen mit Mille 1 können klassisch, aber auch vielseitig sein: gegrilltes rotes Fleisch, geschmortes und gebratenes Fleisch oder gebackener Steinbutt mit Kartoffeln oder Nudeln und Bohnen mit gebratenen Garnelen, Bries und gedünstetem fünftem Viertel oder Baby-Oktopus- Salat.



SERVIERTEMPERATUR

Serviert bei einer Temperatur zwischen 16 und 18 °C in einem breiten, tulpenförmigen Glas.



GESCHMACKSNOTEN

Rubinrot, das Bouquet öffnet sich mit kräftigen Fruchtnoten, gefolgt von leichten Gewürznoten im Abgang, seidig und weich am Gaumen.